CAVOUR

"Tradizione e leggerezza, un connubio perfetto per un gusto che guarda al futuro." Chef Paolo Magnè

Antipasti

Battuta di Fassona - *Carne di Fassona, esaltata da salsa bagnetto rosso tradizionale* *3.4.10 16 €

Vitello tonnato - *Fette di vitello arricchite da crema di tonno e capperi* *3.4.9.10.12 16 €

Brandade di pescato - *Delicata crema di pesce, con note fresche di agrumi ed erbe* *4.7 18 €

Insalata russa - *Insalata russa rivisitata servita con focaccia fatta in casa* *1.3.4.12 12 €

Primi

Plin al sugo d'arrosto - *Pasta ripiena, immersa in un sugo d'arrosto tradizionale* *1.9.12 16 €

Rabaton del mandrogno - *Tradizione locale, gnocchetti di verdure con burro fuso e nocciole tostate* *3.7 14 €

Incontro di sapori, terra e mare - *Risotto cremoso, con cacio e pepe, cozze e prezzemolo* *4.6.7.12 16 €

Spaghettone mediterraneo - *Pasta lunga con cime di rapa e bottarga, un tocco di mare* *1.4.6.7 16 €

Secondi

Guancia all'Albarossa - *Guancia di manzo brasata, agretti, purè di patate alla senape e cavolo rosso* *10.12 20 €

Controfiletto - *Morbido controfiletto di manzo servito con crema di pastinaca e scarola saltata* *7.7 20 €

Freschezza del mare - *Pescato del giorno, crema di patate e insalata croccante di puntarelle* *4.7 25 €

Faraona - *Fagottino di coscia di faraona con verdure croccanti aromatiche, un piatto leggero e gustoso* *7.9.12 18 €

Dessert

Torta di nocciole con zabaione - *Soffice torta di nocciole, servita con zabaione caldo* *3.7.8 7 €

Bunet al caramello - *Il classico dolce piemontese, budino al cioccolato e amaretti* *1.3.7 7 €

Pannacotta - *Cremosa e avvolgente, pannacotta con salsa al caramello fatta in casa* *7 7 €

Gelato alla vaniglia - *Gelato artigianale, fragole fresche e crumble croccante* *1.3.7 7 €

CAVOUR

Selezione di Formaggi

(Marco Bernini, Luca Montaldo e La Tula)

4 assaggi 16 €

7 assaggi 20 €

In abbinamento composte fatte in casa e il nostro pan di spezie

Menu della tradizione 50 €

Snack

Vitello tonnato *3.4.9.10.12

Plin al sugo d'arrosto *1.9.12

Guancia all'Albarossa *10.12

Pre dessert

Torta di nocciole con zabaione *3.7.8

Bevande

Acqua 75 cl. 3 €

Soft Drinks 5 €

Birre artigianali 7 €

Cocktails 7-8 €

Espresso 2 €

Cappuccino 3 €

Te / Tisane 3 €

Panificati di nostra produzione
Coperto e servizio 3 €

Si prega di prendere visione della tabella degli allergeni presente in sala e di comunicare al personale eventuali allergie e/o intolleranze prima dell'ordinazione.
Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale, i prodotti della pesca e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04
Il presente menù è soggetto a variazioni in base alla disponibilità delle materie prime. Sarà nostra premura informarvi delle modifiche in merito.